

Medidas adoptadas en

## **CASA RURAL SASTIZAR**

para la reducción del contagio por  
el coronavirus SARS-CoV-2

### **PLAN DE CONTINGENCIA**



Basadas en las recomendaciones del Instituto para la Calidad Turística Española y del ministerio de sanidad y en la orden SND/

399/2020 de 09 de mayo para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad

## **INDICE**

- 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN**
- 2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES**
  - 2.1 COVID-19
  - 2.2 Riesgo
  - 2.3 Gestión del riesgo
- 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO**
  - 3.1 Requisitos generales
  - 3.2 Comité de gestión
  - 3.3 Recursos materiales
  - 3.4 Medidas generales
  - 3.5 Medidas de protección para el personal
  - 3.6 Medidas informativas
- 4. REQUISITOS DE SERVICIO**
  - 4.1 Servicio de recepción y acogida
  - 4.2 Alojamiento
- 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
  - 5.1 Plan de limpieza
  - 5.2 Requisitos de limpieza en habitaciones
  - 5.3 Requisitos de limpieza de baños
  - 5.4 Requisitos en la limpieza de cocina
  - 5.5 Requisitos en la limpieza del salón
  - 5.6 Limpieza de textiles
  - 5.7 Limpieza exterior
- 6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO**

## 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La Casa Rural Sastizar, está situada en la localidad de Areso (Navarra), en el Caserío Sastizar, en la dirección Urrizpialde 1, a 3 minutos del pueblo. Consta de 5 habitaciones con baño incorporado, cocina-comedor con chimenea, horno, calefacción, wifi gratuito, salida a terraza, entrada independiente, zona ajardinada con nueva espacio La Cueva-espacio mágico con barbacoa y horno de leña...

La entrada en funcionamientos de los diferentes servicios se realizará conforme al calendario publicado por el gobierno o de acuerdo a las modificaciones que pueda haber en el futuro.

Las directrices y recomendaciones se aplicarán dependiendo de que el alojamiento preste o no los servicios.

## 2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

### 2.1 *Covid-19*

El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-COV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, dolor de garganta, diarrea, vómitos. (Ministerio de sanidad 2020)

### 2.2 *Riesgo*

Posibilidad de que una persona se contagie por coronavirus.

### 2.3 *Gestión del Riesgo*

Actividades coordinadas para dirigir y controlar el alojamiento en relación al riesgo.

## 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

### 3.1 *Requisitos generales*

El alojamiento debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implantación de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos del alojamiento; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

### 3.2 *Comité de gestión*

El alojamiento debe de conformar un grupo de trabajo ( Eduardo Remírez y Ainara Omaetxebarria) y designar un responsable para la gestión del riesgo que en este caso es Ainara Omaetxebarria. Entre Eduardo Remírez y Ainara Omaetxebarria se asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

Los objetivos a perseguir: En nuestro alojamiento debemos de garantizar a todos nuestros huéspedes toda la seguridad sanitaria para evitar cualquier posible contagio.

Mecanismos a seguir:

- <https://coronavirus.navarra.es/es/> (normativa actualizada 17/07/2020)
- [Carteles informativos](#)
- [Ayuntamiento de Leitza](#)
- Cursos de formación para alojamientos ([Enlace](#))

La persona responsable de la gestión del riesgo del alojamiento asumirá las siguientes tareas:

- Evaluar y gestionar el riesgo.
- Tomar las decisiones adecuadas.
- Implementar las estrategias a poner en marcha.
- Establecer los objetivos y los mecanismos a perseguir para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (p.e. ayuntamientos, centro de salud, etc.).
- Identificar los riesgos considerando la naturaleza del alojamiento (afluencia de clientes, servicios que se prestan, etc.).
- Realizar una evaluación de los mismos y extraer conclusiones.
- Planificar la implementación del plan de contingencia y valorar su eficacia modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.
- Supervisar el cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente al COVID-19, tanto para ella misma como los clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia.

A continuación, pasamos a explicar el Plan de Contingencia:

#### PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN EL CASO DE QUE UN EMPLEADO O CLIENTE MUESTRE SINTOMATOLOGÍA

En el caso de que alguna persona encargada de la gestión de la Casa Rural Sastizar muestre algún síntoma, se aislará en su vivienda habitual, y avisará a las autoridades sanitarias pertinentes:

- Centro de Salud de Leitza 948 510 800
- Consejo Sanitario de Navarra 948 290 290
- Urgencias 112

En el caso de que un cliente de la Casa Rural Sastizar muestre alguna sintomatología (fiebre, tos, dificultad para respirar, pérdida de olfato o gusto, diarrea y dolores musculares, de garganta o de cabeza no habituales y sin causa conocida):

- Se quedará aislado en su habitación.
- Ventilar la habitación.
- El baño de la habitación, será el que utilice el cliente con síntomas.
- Dar conocimiento a las autoridades sanitarias pertinentes.
  - Centro de Salud de Leitza 948 510 800
  - Consejo Sanitario de Navarra 948 290 290
  - Urgencias 112
- El resto de los clientes se quedarán a una distancia mínima de 1,5m con mascarillas.
- Ventilar toda la casa.
- Esperar a que las autoridades sanitarias den órdenes del protocolo.
- Los trabajadores, Ainara Omaetxebarria y Eduardo Remírez, tendrán que desinfectar todas las estancias utilizadas en común
- En caso de confirmación positiva, deberá estudiarse la posibilidad de traslado del cliente a un centro hospitalario o domicilio particular en las condiciones de seguridad que establecen las autoridades sanitarias para estos casos de traslado. De no ser posible, se establecerá en colaboración con las autoridades sanitarias un protocolo de actuación según el caso concreto.
- En caso de que el confinamiento obligue a permanecer en el establecimiento durante más tiempo del estipulado, los gastos correrán a cargo del cliente, según de acuerdo a la normativa del Gobierno de Navarra.
- En todo caso, recordamos que el establecimiento no tiene potestad para retener contra su voluntad a una persona en el establecimiento o en su habitación. Si el cliente (confirmado o sospechoso de sufrir COVID-19) ya no está en el establecimiento:
  - Si es posible, bloquear la habitación durante al menos una semana.Aplicar, previo uso, protocolo específico de limpieza de habitación de personas contagiadas

### 3.3 Recursos materiales

Para la desinfección de la Casa Rural Sastizar se llevará a cabo teniendo en cuenta el listado de virucidas proporcionados por el Ministerio de Sanidad ([enlace](#)).

En nuestro caso, para la limpieza y desinfección de la Casa Rural Sastizar utilizamos los siguientes productos:

- GEL HIDROALCOHOLICO VINFER V406 g/5L
- Paños de microfibra, disponible en 2 colores para evitar la contaminación cruzada. Diseñados para atrapar la suciedad y la humedad sin necesidad de utilizar químicos.
- CELEA DETERLEJIA 5L FHS 1810. Limpieza e higienización de superficies lavables.
- BACCLINIC 750CC. Desinfectante multiusos para todas las superficies duras lavables.
- Estancias aspiradas con aspirador Polvo 9l GM 80P LC
- ALCOHOL HIGIENIZANTE PRINEX para textiles.
- [LACTIC DETERG.DESINFECTANTE ACIDO 500 ML \(Ficha Técnica\)](#)
- [FLOWER DETERGENTE HIDROALC.ECOLABEL G5 KG.](#)

[Detergente multiusos universal para la limpieza diaria de las superficies duras tratadas y no tratadas. Optimo poder humectante y rápida evaporación.](#)

➤ **MASCARILLA HIGIÉNICAS (Ficha)**

- Las mascarillas recomendadas para autoprotección en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas a 60°C tras periodo de uso similar). También podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683) aunque éstas son preferibles reservarlas para personal contagiado o sospechoso de estarlo. El uso de pantallas faciales sería equivalente al de las mascarillas higiénicas. En todo caso, y como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de persona o superficies contagiadas por SARS-CoV-2, ni hay presencia de personas a menos de 2 metros. En caso de acceder a zonas con presencia de contagiados o superficies potencialmente contaminadas, será suficiente usar mascarillas higiénicas en caso de que no haya acercamiento a menos de dos metros ni se vaya a permanecer en la misma estancia cerrada más de 15 minutos, y siempre que la persona contagiada use mascarilla quirúrgica. En caso de no cumplirse alguna de las tres condiciones descritas, se deberá hacer uso de mascarillas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII). En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada.
- Para retirarla debe realizarse según la siguiente secuencia:



➤ **GUANTES DESECHABLES (Ficha)**

- Los guantes de protección deben cumplir con la norma UNE-EN ISO 374.5:2016 (protección frente a microorganismos) además de cumplir con la protección frente a sustancias químicas según su uso. El material aconsejado es VINILO o NITRILO. Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso – en todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado...) deben ser sustituidos. La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es la siguiente secuencia:



No obstante, se recomienda higienizarse las manos tras uso en el supuesto de haber entrado en contacto con superficies contaminadas.

- GEL HIDROALCOHÓLICO

**CORONAVIRUS**

**COLOCACIÓN Y RETIRADA DE MASCARILLAS Y GANTES DE PROTECCIÓN EN EL ÁMBITO LABORAL**

**ATENCIÓN:** CADA VEZ QUE SE LAVEN LAS MANOS, SEGUIR LA TÉCNICA DE HIGIENE DE MANOS COMPLETA CONFORME A LAS INDICACIONES DE LA OMS

**1 COLOCACIÓN DE MASCARILLA**

- Lavar las manos
- Desplegarla si es plegable
- Cogerla de las cintas de sujeción
- Colocarla en la cara, pasar las gomas y colocarla adecuadamente
- Ajustarse la parte del mentón
- Ajustársela con el clip nasal
- Realizar test de comprobación, tapando la válvula si la posee
- Colocarse el casco si fuera necesario

**2 COLOCACIÓN DE GANTES**

- Seleccionar el tamaño del guante adecuado a la mano
- Comprobar que lleva pictograma y referencia a la norma EN ISO 374-2 o 374-5
- Lavar las manos antes de ponerse los guantes contra microorganismos
- Colocar sobre el guante anterior guantes de protección mecánica, si son necesarios

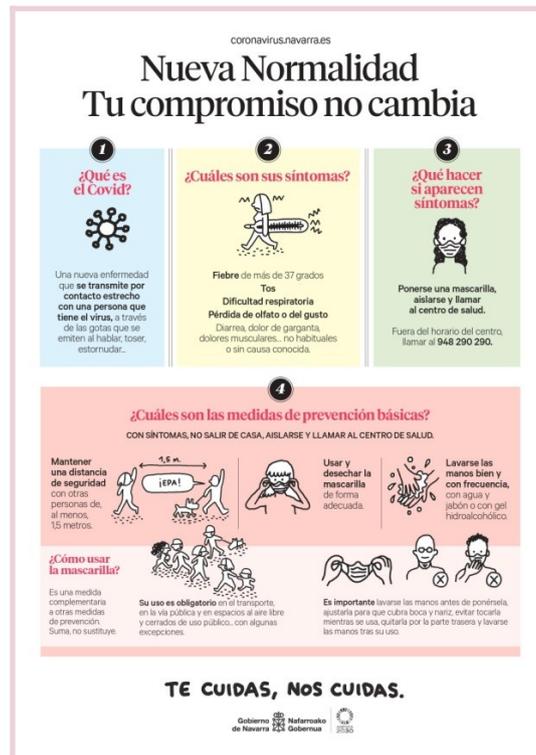
**3 RETIRADA DE GANTES**

- Retirar los guantes de protección mecánica. Limpiar conforme indique el fabricante
- Lavar las manos con los guantes contra microorganismos puestos
- Retirar el primer guante desde el interior, pellizcando la superficie del guante con la mano contraria
- Sujetar el guante retirado con la mano contraria
- Retirar el segundo guante introduciendo el dedo por la parte interior
- Recoger ambos guantes sobre si mismos
- Sujetar por el reverso
- Desechar en una papelerita

**4 RETIRADA DE LA MASCARILLA**

- Lavar las manos antes de quitarse la mascarilla
- Retirar la mascarilla cogiéndola desde las gomas de ajuste por detrás de la cabeza o la oreja
- Desechar en una papelerita

Gobierno de Navarra | Ministerio de Gobierno | coronavirus.navarra.es



### 3.4.-Medidas Generales

1.- Al ser dos personas las que gestionan todo el proceso de limpieza, acogida, etc., no es necesario planificar procesos de trabajo para mantener las distancias de seguridad entre puestos de trabajo. En el apartado 3.5.2 se determina la protección de la persona encargada de la limpieza, así como los EPIs a utilizar. En los recursos materiales se aporta cartelería para definir pautas de higiene. La ventilación de la Casa Rural Sastizar es una norma general mientras se realiza la limpieza.

### 3.5 Medidas de protección del personal:

#### 3.5.1 \*Requisitos generales:

Tendremos en cuenta la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo.

Se evitará el saludo con contacto físico, tanto entre nosotros como con los clientes.

Cuando se utilicen los EPIS necesarios, una vez realizado y finalizado el trabajo se tirarán inmediatamente a las papeleras o contenedores habilitados que tendrán pedal de accionamiento y doble bolsa.

Nos limpiamos minuciosamente las manos después de estornudar, sonarse los mocos, manipular zonas contaminadas (dinero, cartas de mesa, etc.). Si no, utilizaremos gel hidroalcohólico.

Desinfectamos frecuentemente a lo largo de la jornada laboral los objetos de uso personal (gafas, móvil, etc.)

### 3.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza:

El personal de limpieza utilizará el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. El personal del caserío utilizará guantes y mascarilla para la limpieza y desinfección de las habitaciones, desayunador, baños, terrazas y zonas comunes, salas de caldera etc...

Una vez utilizados se desechan de forma segura.

No se realizarán las limpiezas de las habitaciones hasta que el cliente la haya desalojado y previa estipulación de los días en los que se realizará la limpieza durante la estancia de los clientes.

### 3.6 Medidas informativas:

El plan de contingencia de la Casa Rural Sastizar se enviará a los clientes antes de su llegada a través de correo electrónico o whatsapp. También lo tendrán disponible en el alojamiento plastificada y de forma descargable a través de código QR.

En la página web del alojamiento ([www.casaruralsastizar.com](http://www.casaruralsastizar.com)) se informará de que el caserío posee un plan de contingencia disponible para sus clientes

Para minimizar los riesgos de contagio por contacto, hemos optado por eliminar elementos que no son imprescindibles y que podrían constituir un riesgo de contagio: algunos objetos decorativos como, sábanas de repuesto, mantas de repuesto etc.. En caso de que el cliente necesite alguno de estos elementos, deberá de solicitarlo en la recepción.

Las papeleras contarán con accionamiento de pedal en cada uno de los baños.

En cuanto a los folletos de información hemos optado por plastificar los folletos para su posterior desinfección; se encuentran todos ellos en la recepción del hostel.

## 4.- REQUISITOS DE SERVICIO

### 4.1.- Servicio de recepción y acogida.

- El alojamiento informará al cliente a la hora de hacer la reserva de las medidas de seguridad implantada en el establecimiento.
- La persona encargada de recibir al cliente lo hará con mascarilla y a una distancia de 1,5m.

- La recepción se realizará en la recepción de la casa rural Sastizar, con mascarilla excepto los niños/as menores de 12 años y personas exentas de llevarla.
- A la hora de acceder al establecimiento, sólo podrán entrar 1 ó 2 clientes junto con el/la recepcionista, manteniendo siempre la distancia de seguridad.
- La información relativa al destino se facilitará en la medida de lo posible por vía informática o plastificada, se evitarán los folletos.
- Los clientes encontrarán solución desinfectante en la recepción del establecimiento.
- Se evitará el compartir bolígrafos
- Disponemos mascarillas para proveer al cliente en caso de que este lo solicite.
- En caso de recogida de DNI-s de los clientes, se les solicitará que envíen a través de whatsapp o correo electrónico para evitar el contacto.
- El pago de la estancia se realizará por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta, bizum..

#### 4.2. Alojamiento

- Habitaciones: Se minimiza la decoración de la habitación.
- Las mantas se retiran de las habitaciones y la ponemos a disposición del cliente cuando lo solicite.
- En la habitación no dispondremos de papelera para minimizar los riesgos de contagios.
- En los baños habrá papeleras con pedal y tapa.

## 5.- REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### 5.1.- Plan de limpieza:

Se verán incrementados los repasos y limpiezas, especialmente en las zonas de mayor contacto (pomos, barandillas, llaves de habitaciones, mobiliario de terraza, etc.)

Las superficies deben limpiarse con productos desinfectantes. La ventilación diaria de las zonas comunes y habitaciones es imprescindible.

Para la limpieza se usará el producto adecuado, antes citado.

La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse de forma que estas queden bien selladas y trasladarlas al punto de recogida de residuos.

### 5.2.- Requisitos en la limpieza de habitaciones:

Como normas básicas generales:

1. No se realizarán las limpiezas en presencia de cliente en la unidad de alojamiento.
2. La persona/s encargadas de la limpieza, llevarán las EPI-s individuales y desechables antes de entrar en la casa.

3. Se abrirán balcones y ventanas exteriores en primer lugar para ventilar la instalación.
4. Se llevará a cada habitación unas bolsas de plástico, donde se retirarán primeramente colchas, protectores, mantas y sábanas. Se introducirán en las bolsas cerrándose herméticamente.
5. Introduciremos en otra bolsa las almohadas que se hayan utilizado.
6. Se depositarán en un lugar seguro, para que el servicio de lavandería lo pueda recoger y depositar la ropa limpia.
7. Se harán las camas de dicha estancia
8. Se procederá a la desinfección y limpieza de la estancia empezando de arriba (lámparas, mesillas, armarios, cajones, manillas, tiradores...) hasta más abajo (paredes, cristales, suelos, zócalos...).

#### *5.3. Requisitos en la limpieza de baños:*

1. Los baños, se cerrarán herméticamente las bolsas de basura que hayan utilizado.
2. Se procederá a la desinfección y limpieza de las bañeras, bidés, lavabos, grifería y sanitarios. Se limpiará primero con detergente para baños (bacclinic 750cc)
3. Los armarios también se desinfectarán con Lactic detergente desinfectante acido 500 ml.

#### *5.4. Requisitos en la limpieza de la cocina:*

1. Se retirarán las bolsas de basura bien cerrados al contenedor correspondiente.
2. Se limpiarán y desinfectarán: lámparas, paredes, azulejos, armarios. Primero con un trapo húmedo con jabón y después con otro trapo limpio con desinfectante (Sanytol). Se finalizará secándolo con otro trapo limpio.
3. Se limpiará con jabón y después desinfectará con lejía el pequeño electrodoméstico (cafetera, tostadora, microondas...) (agua con jabón )
4. La vajilla y utensilios de cocina le limpiarán a mano con jabón vajilla.
5. Los utensilios que no se puedan limpiar en el lavavajillas (utensilios de madera, baterías de cocina de gran tamaño...). Se fregarán con agua y jabón, y después se desinfectará con agua y lejía.
6. El suelo se fregará con Sanytol.

#### *5.5. Requisitos en la limpieza de zonas comunes:*

1. Se limpiarán con un trapo húmedo con LACTIC DETERGENTE DESINFECTANTE ACIDO 500ML, puerta de salida desde la recepción y toda la madera de barandillas de escalera
2. Se aspirarán todas las estancias.
3. Se fregarán con CELEA DETERLEJIA 5L fhs 1810
4. Se aspirarán techos y paredes.

### *5.6.- Requisitos en la limpieza de textiles*

Se debe de cumplir con los siguientes requisitos:

Los textiles tanto de habitaciones como del comedor, se recogerán a una bolsa bien cerrada para su traslado hasta el cuarto de lavandería. Se deben de evitar las sacudidas y posteriormente nos lavaremos las manos. Los textiles sucios los lavaremos a más de 60 grados los que se limpien en casa.

La lavandería externa BELUR tiene a su disposición todas las fichas técnicas de productos y su propio plan de contingencia demostrable para la perfecta limpieza de todos los textiles enviados desde la Casa Rural Sastizar en momentos puntuales. La lavandería casi en su totalidad se realiza en la propia lavandería del caserío

Para la limpieza de los sofás y cortinas se utilizará el producto designado para ello (ALCOHOL HIGIENIZANTE PRINEX)

### *5.7.- Requisitos en la limpieza de exteriores (10TERRAZAS + 1 CUEVA)*

- Las luces de las terrazas serán limpiados y desinfectados LACTIC DETERGENTE DESINFECTANTE ACIDO 500ML.
- Las mesas y los bancos se limpiarán con LACTIC DETERGENTE DESINFECTANTE ACIDO 500 ML.
- La Cueva se barrerá y se retirará la ceniza de la barbacoa. La mesa y los bancos se limpiarán con Lactic detergente desinfectante acido 500ml. El horno de leña lleva una limpieza con agua y vinagre específico para este tipo de hornos y el tiro se deshollinará de forma semestral.

## **6- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL PERSONAL DE MANTENIMIENTO**

El personal de mantenimiento (Eduardo Remírez) y limpieza (Ainara Omaetxebarria) se deberán proteger con los medios de protección personal definidos.

El mantenimiento se realizará preferiblemente cuando el cliente no esté en la habitación.

Si el cliente se encuentra en la habitación, se debe instar al mismo a salir para realizar el arreglo o sino a ponerse también la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca dentro.

Una vez finalizada la tarea el personal se limpiará bien las manos y se limpiará la habitación en la que se haya hecho el mantenimiento.